

# 取扱説明書

保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド・適温調理クッキングガイド(料理集) 別添付

日立 **IH** クッキングヒーター

家庭用

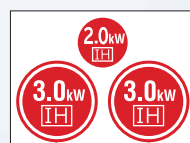
**E20Tシリーズ** 3口**IH** ダブルオールメタル対応(左・右IH)

型式 HT-E20TWFS レンジフードファン連動

HT-E20TWS

HT-E20TFS レンジフードファン連動

HT-E20TS



オールメタル対応  
(アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW)

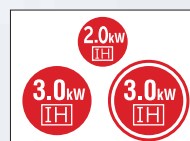
**E10Tシリーズ** 3口**IH** オールメタル対応(右IH)

型式 HT-E10TWFS レンジフードファン連動

HT-E10TWS

HT-E10TFS レンジフードファン連動

HT-E10TS



オールメタル対応  
(アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW)

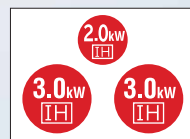
**E9Tシリーズ** 3口**IH** 鉄・ステンレス対応

型式 HT-E9TWFS レンジフードファン連動

HT-E9TWS

HT-E9TFS レンジフードファン連動

HT-E9TS



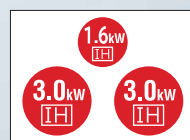
**E8Tシリーズ** 3口**IH** 鉄・ステンレス対応

型式 HT-E8TWFS レンジフードファン連動

HT-E8TWS

HT-E8TFS レンジフードファン連動

HT-E8TS



このたびは日立 **IH** クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。  
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイド、適温調理クッキングガイド(料理集)、DVDとともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」 → P.6~9 をお読みいただき、正しくお使いください。



〈料理集・調理のコツ付〉

初めてお使いのときや、お困りになったときは、  
同梱のDVDも是非ご覧ください。

DVDを再生できる環境でお使いください。

# はじめにお読みください

※E00T の表示は対象の型式を表しています。

「安全上のご注意」→ P.6～9 をお読みいただき、正しくお使いください。

## オールメタル対応 E20T E10T

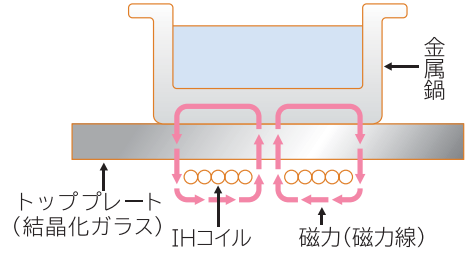
- アルミ・銅鍋で2.6kW、鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、おいしく調理できます。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。  
→ P.10

鍋の加熱が早いので、料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。  
→ P.17

アルミ・銅鍋は鉄鍋に比べて、約20～30%火力が弱くなります。

IH加熱の原理(イメージ図)



IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。トッププレート下のIHコイルに電流を流し、磁力(磁力線)によりトッププレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

## 適温調理機能(付属の適温調理クッキングガイド(料理集)とDVDで40のレシピがご覧になれます)

- 光&4温度センサーで予熱も加熱もコントロール。選んだメニューに合わせて設定目安温度をキープ。適温調理メニューには、「ステーキ」「いため物」「卵焼き」があります。  
→ P.20,21



## 過熱水蒸気ビッグオーブン

- 過熱水蒸気で余分な脂、塩分を落とすヘルシーメニュー。→ P.34 (「切身・干物」「鶏・野菜」)
- 過熱水蒸気で「揚げ物温め」。→ P.34
- さんま5尾を一度に、約26cm(10インチ)のピザも丸ごと焼ける。



## 光センサー

- 高感度サーモパイル式光センサーが、鍋底の温度をダイレクトに検知。光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れや異物を取り除いてからご使用ください。  
→ P.44

## 音声ガイド

- 調理終了時や安全機能が働いたときなどに音声でお知らせ。

# もくじ

## ご使用の前に

●各部のなまえ・操作パネル・付属品	4
●安全上のご注意	6
●使える鍋の種類	10
●IHクッキングヒーターでの調理の手順	12
●消費電力と安全機能について	14

## 使いかた

### IHヒーターで調理する

●IHヒーターの使いかたのポイント	15
●お好みの火力で調理する	
●ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる、温める	16
●メニューを選んで調理する	
●揚げる (揚げ物)	18
●焼く・いためる(適温調理)	20
●煮込み (便利メニュー)	22
●炊 飯 (便利メニュー)	24
●湯沸かし (便利メニュー)	26
●保 温 (便利メニュー)	27

### オーブンで調理する

●オーブンの使いかたのポイント	28
●メニューを選んで調理する	
●魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物	30
●ピザ、グラタン、鶏・野菜	32
●切身・干物、鶏・野菜、揚げ物温め(ヘルシーメニュー)	34
●手動コースを選んで調理する	
●トースト、魚焼き	36
●オーブン調理	38
●追加焼きをする	40

### いろいろな機能を使う

●タイマー	41
●チャイルドロック	42
●音声の聞き直し・音量切り替え	42
●メロディーとブザーの切り替え	43
●レンジフードファン連動	43

## お手入れ

●トッププレート、プレートワク、光センサー	44
●吸・排気カバー、吸気口ポケット	45
●天ぷら鍋	45
●前面操作パネル	45
●オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿	46・47
●オーブン庫内	47

## お困りのときは

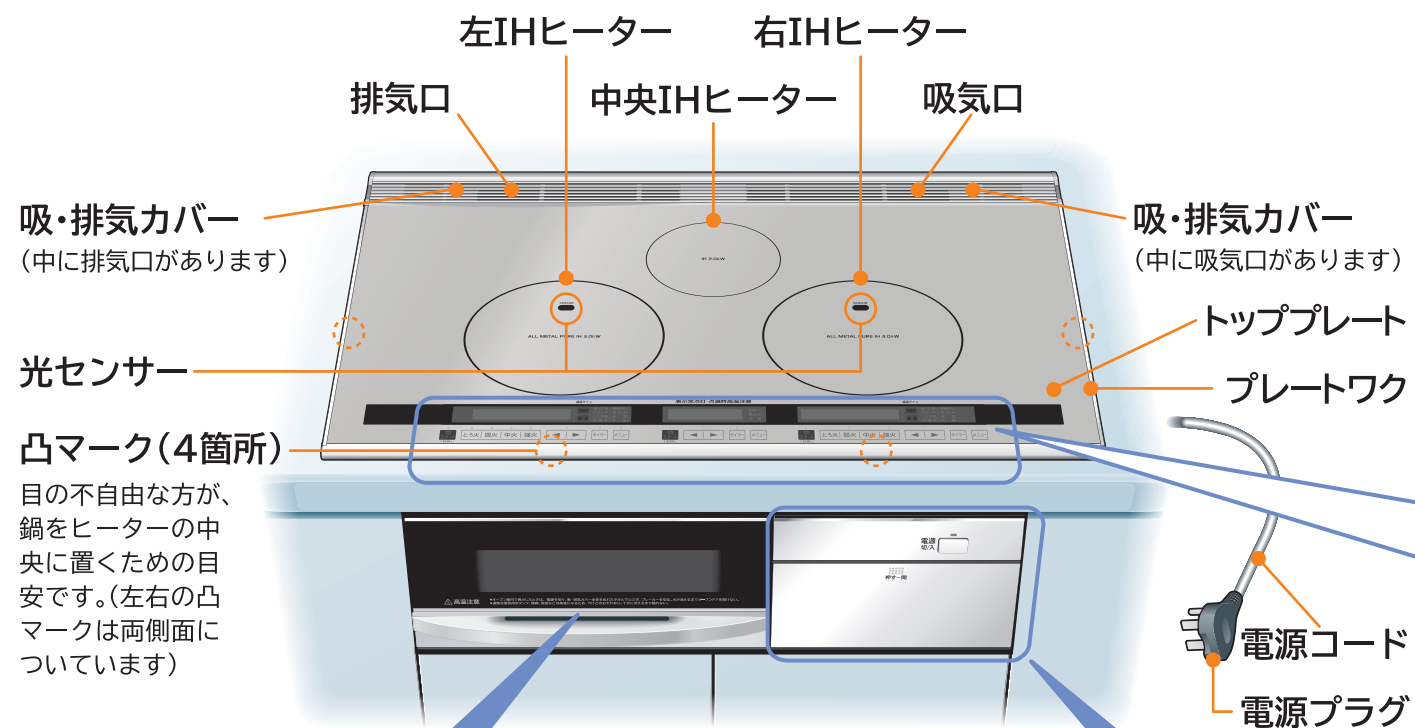
●電源について	48
●上面操作パネルについて	48・49
●音について	49
●火力について	50
●オーブンについて	51
●結露について	51
●レンジフードファン連動について	51
●便利メニュー「炊飯」について	52
●適温調理について	52
●その他	52
●上面操作パネルに次の表示が出たとき	53
●前面操作パネルに次の表示が出たとき	53

## 仕様・その他

●保証とアフターサービス	54
●「ご相談窓口」	55
●仕 様	裏表紙

# 各部のなまえ・操作パネル・付属品

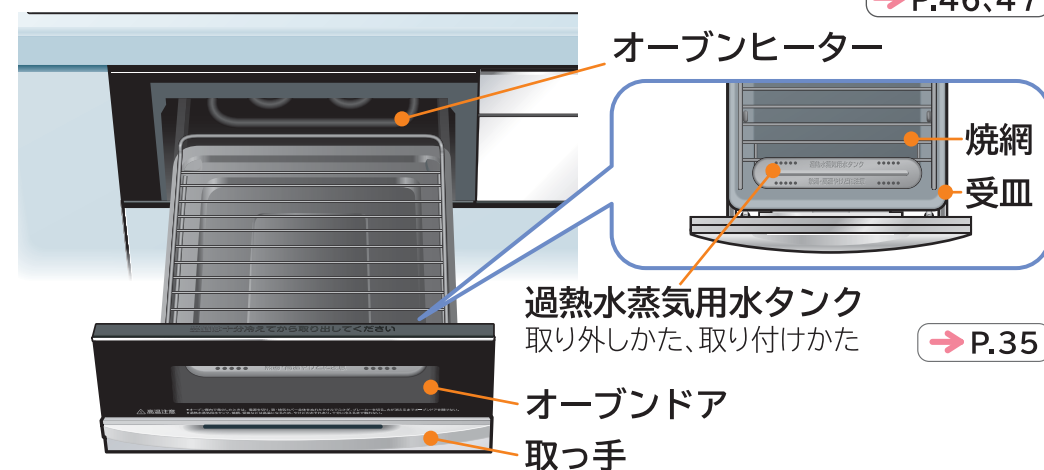
※イラストは、トッププレート幅75cm・レンジフードファン連動で説明しています。→P.00 は主な説明のあるページです。



## オーブン

オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿は外して洗えます。

→P.46,47



## 付属品

◆天ぷら鍋(1個)  
揚げ物調理をするときに使います。  
**揚げ物以外に使用しないでください。**  
いため物、煮物、湯沸かしなどに使用すると、天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色するおそれがあります。

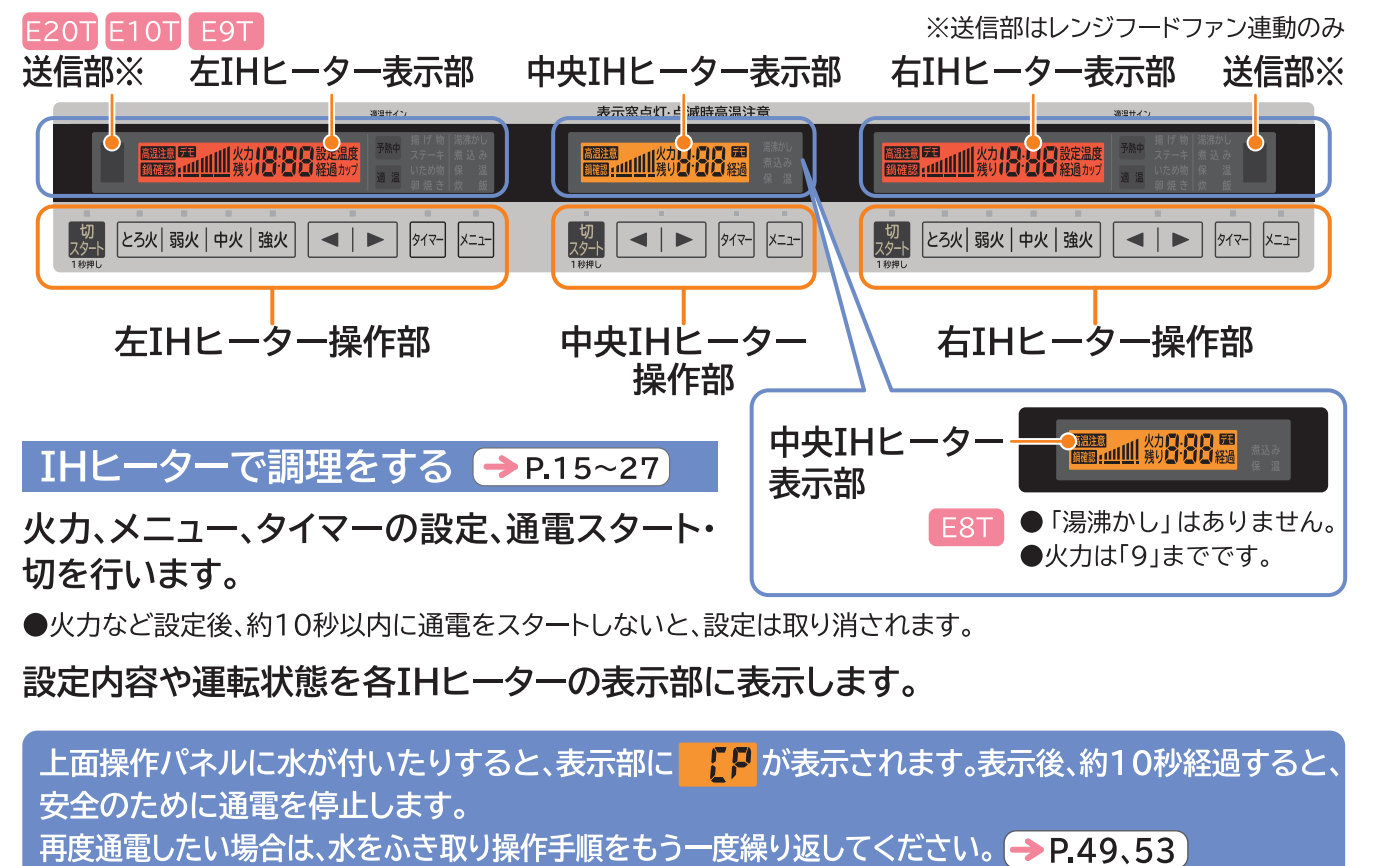
## 部品の交換・追加購入

2010年8月現在

部 品 名	部 品 番 号	希 望 小 売 価 格
焼網(消耗部品)	HT-E9TS 008	1,575円(税抜1,500円)
受皿(消耗部品)	HT-B10TS 007	2,520円(税抜2,400円)
水タンク(過熱水蒸気)(消耗部品)	HT-D20TS 010	1,365円(税抜1,300円)
タンクフタ(過熱水蒸気)(消耗部品)	HT-D20TS 031	1,365円(税抜1,300円)
天ぷら鍋	HT-C20TWS 010	2,730円(税抜2,600円)

日立の家電品取扱店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

## 上面操作パネル



## 前面操作パネル

